3194

1.2.a

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

O (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
● (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : Yves DECHEVEZ Date : 10 OCT. 2001

Signature :

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)
BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

CODE DE L'U.F. (3)	4111/11/U/11/Y1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° **1** de 1 page

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° **2** de 1 page

5. Classement de l'unité de formation :
● (1) Enseignement secondaire de ● (1) transition O (1) qualification
:
du degré : ● (1) inférieur O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O
Maritime	O	Maritime	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui ● (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **3** de 1 page

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° **4** de 1 page

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° **5** de 1page

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° **6** de 1page

(1) Cocher la mention utile
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

D 8 BIS/UF : au 01.03.98

10 OCT. 2001

Code de l'unité de formation : (3) 41 11/11/U/11/Y1	Code du domaine de formation : (4) 401

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum : 120 périodes

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours (2) (5)	Code U (2) (6)	Nombre de périodes (2)
Travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	64
Hygiène	CT	B	16
Technologie cuisine	CT	B	16
2. Part d'autonomie	XXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

16/12/01 M. Vielwerth

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'~~ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET
ADM. PEDAG.

Date : ..... Signature :

10. 01. 2002

(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

D 8 BIS/UF : au 01.03.98

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales

Comme le précise l'article 7 du décret du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, les finalités principales de celui-ci sont de

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières

A l'issue de l'UF, l'apprenant, justiciable en préventive, doit être capable :

- de mettre en œuvre les techniques de base de cuisine, dans un temps limité, pour réaliser des plats courants de la vie quotidienne, sous la responsabilité du chef de cuisine ;
- de valoriser une expérience qui facilitera sa réinsertion dans la société lors de sa libération.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 2

1. Capacités préalables requises

Pour être admis comme élève régulier dans l' unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants :

- lire et comprendre une recette ;
- écrire, de manière très lisible et en respectant un modèle donné, les noms des plats, le prénom d'une personne, etc. ;
- effectuer des calculs sur base des 4 opérations fondamentales, des pourcentages et de la règle de trois pour adapter les proportions d'une recette donnée au nombre de convives ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température) ;
- calculer les aires et volumes de formes géométriques simples.

2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 3

Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Il n'existe pas de recommandation particulière pour la constitution des groupes ou le regroupement.

10 OCT. 2001

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 4

Programme des cours

Au cours de la formation, l'apprenant sera capable :

en travaux pratiques et méthodes de travail,

- d'assaisonner ;
- de peser et de mesurer divers ingrédients ;
- de blanchir des légumes ;
- de nettoyer, laver et éplucher les légumes en respectant les règles d'organisation ;
- de découper des légumes ;
- de cuire des légumes à l'anglaise ;
- de cuire des pommes de terre à l'anglaise et d'en vérifier l'appoint de cuisson ;
- de réaliser des potages liés simples ;
- de canneler des fruits et des légumes ;
- de ciseler: oignons, échalotes, laitues en respectant la technique enseignée ;
- de clarifier des œufs ;
- de hacher du persil, de l'ail, des tomates et des oeufs durs au couteau ;
- de monder une tomate, un poivron ;
- de couper en dés, en julienne et en tranches (émincer) ;
- d'utiliser le ½ chef et lever le filet de sole ;
- de laver et de préparer du persil en branches ;
- de clouter des oignons et de préparer un bouquet garni ;
- de tourner selon l'usage carottes, navets, pommes de terre, courgettes ;
- de préparer de la mie de pain et de la chapelure et de paner ;
- de passer au chinois et à l'étamine ;
- de tailler croûtes, croûtons, canapés ;
- de refroidir un fonds, une fabrication ;
- de préparer des salades et des légumes simples ;
- de préparer des salades composées ;
- de réaliser de la pâtisserie sucrée et salée ;
- de préparer et d'utiliser les sauces émulsionnées froides (type mayonnaise) ;
- de préparer et d'utiliser des sauces à base de roux (sauce blanche et dérivées) ;
- de préparer et d'utiliser une sauce émulsionnée instable (vinaigrette et dérivées) ;
- de cuire à l'eau ;
- de cuire à la poêle (viandes blanches et volailles) ;
- de sélectionner le matériel en fonction de la destination du produit ;
- de monter, démonter, utiliser et entretenir le robot-coupe ;
- de lire une fiche technique ;

en hygiène,

- d'acquérir les notions élémentaires relatives à l'hygiène individuelle : hygiène corporelle, hygiène des vêtements et influence de l'état de santé sur l'hygiène des mets à préparer ;
- d'acquérir les notions élémentaires relatives à l'ergonomie ;

en technologie cuisine,

- de régler son comportement en cuisine en fonction du rôle attribué à chacun par le chef de cuisine ;
- de reconnaître le mobilier, la batterie de cuisine et le petit matériel et d'identifier chaque élément suivant son utilité propre et son mode de fonctionnement ;
- d'énoncer les procédés d'entretien du matériel de cuisine ;
- d'utiliser correctement les termes du métier se rapportant aux travaux pratiques.

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 5

Fixation des capacités terminales

A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable :

- de mettre en œuvre les techniques de base pour réaliser des plats courants en respectant la présentation, le degré de cuisson et l'assaisonnement demandés ;
- de travailler dans le respect des règles d'hygiène indispensables en service cuisine ;
- d'identifier et entretenir le matériel de cuisine.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- créativité,
- soin et finesse dans la réalisation et la présentation.

10 OCT. 2001

Doc 8 bis

BASES DE RESTAURATION : NIVEAU 1 (convention)

Enseignement secondaire inférieur de transition

Annexe 6

Profil du charge de cours

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert sera une personne qui, par ses compétences et son charisme, sera à même d'apporter aux apprenants en milieu carcéral un savoir, un savoir-faire ou un savoir-être particulier dans le domaine de la restauration.

De plus, il devra prouver une expérience professionnelle de trois ans au moins dans le domaine de la restauration.

10 OCT. 2001

SERVICE D'AIDE AUX JUSTICIABLES DE L'ARRONDISSEMENT JUDICIAIRE DE BRUXELLES II

Agréé par l' Exécutif de la Communauté française

Organisation de formations en milieu carcéral

Convention : « Le projet Berkendael » entre :

- *le Centre de formation professionnelle, ménagère et familiale des FPS de Bruxelles, représenté par Mme G. PEETERS, Secrétaire-trésorière ;*
- *la Prison de Forest, représentée par Monsieur PETIT, Directeur de la prison de Forest ;*
- *le Service Laïque d'Aide aux Justiciables, ASJ, agréé par l'Exécutif de la Communauté française représenté par Madame A Kalb, Présidente.*

Il est convenu que :

- Chacune des parties mette en œuvre les moyens humains et matériels nécessaires à la réalisation du projet. Une réunion de coordination entre le personnel ASJ, les professeurs et le personnel interne de la prison se tiendra une fois par mois ;

- L'école des FPS mette à disposition les formateurs, les périodes organiques ou FSE et l'encadrement pédagogique et administratif ;
  Les demandes de soutien social ou psychologique soumises aux professeurs ou relevées par eux doivent parvenir au service ASJ.
  Le service ASJ sera informé de tout changement relatif à l'organisation des cours.

- La Prison de Forest mette à disposition les locaux nécessaires au bon déroulement des cours, en assure l'entretien et la surveillance et y garantisse l'accès aux personnes mandatées par l'Ecole des FPS, par l'ASJ ou par la Communauté française (inspecteurs ou vérificateurs).
  Elle veillera également à l'entreposage éventuel du matériel didactique utilisé par les professeurs et les étudiantes.

- L'ASJ laïque assure l'interface entre l'école et la prison, établisse la liste des détenues motivées par les formations proposées, en collaboration avec le service social interne de la prison. Dans un second temps, la liste sera soumise aux responsables de la prison pour accord et collaboration.
  Il conseillera également le personnel de l'école sur les attitudes à adopter et offrira sa médiation en cas de conflit. A l'issue de chaque formation, le service organisera, avec les étudiantes, une évaluation qui sera communiquée à la direction de l'école des FPS.

Service Laïque d'Aide aux Justiciables – ASBL
Rue de Bordeaux –62A – 1060 BRUXELLES
Tél : 02/537.66.10 – 537.54.93 – Fax : 537.12.22

10 OCT. 2001

Perspectives de collaborations sur base du recrutement organisé par l'équipe de l'ASJ et selon un horaire à convenir :

- un cours d' initiation à l'informatique : 10 périodes de 50 minutes
- un cours d'informatique - édition assistée par ordinateur - niveau élémentaire : 40 périodes de 50 minutes
- un cours de bases de restauration : 2X 120 périodes de 50 minutes
- un cours de français - langue étrangère - niveau élémentaire : 120 périodes de 50 minutes

Durée de la convention : avant le 31 décembre de chaque année, les trois soussignés établiront, de commun accord, le programme des formations envisagées l'année suivante.

Fait à Bruxelles, le 3 octobre 2001

Pour le Centre de formation des FPS de Bruxelles,

G. PEETERS
Secrétaire régionale des FPS-Bruxelles

Pour la Prison de Forest,

M. PETIT
Directeur de la prison de Forest

Pour l'ASJ

A KALB
Présidente

Service Laïque d'Aide aux Justiciables – ASBL
Rue de Bordeaux -62A – 1060 BRUXELLES
Tél : 02/537.66.10 – 537.54.93 – Fax : 537.12.22

10 OCT. 2001

ANNEXE (dossier pédagogique).

Réseau :

FELSI

Dossiers
3194U
3195U

Code :

concerne les UF
Bases de restauration: UF1 (convention)
Bases de restauration: UF2 (convention)

Remarques

1. Pour éviter la confusion avec d'autres dossiers existants, je suggère les intitulés suivants:
Bases de restauration - niveau 1 (convention)
Bases de restauration - niveau 2 (convention).

2. Les finalités particulières doivent être mieux explicitées, notamment au sujet de la scission du dossier initial en 2 parties de 120 P pour mieux répondre aux contraintes dues au public spécifique (détenu(e)s pour peine + ou - légère) et permettre à la personne qui ne suivra que 120 P d'avoir une attestation de réussite qui lui permettra de mieux se réinsérer dans la société.

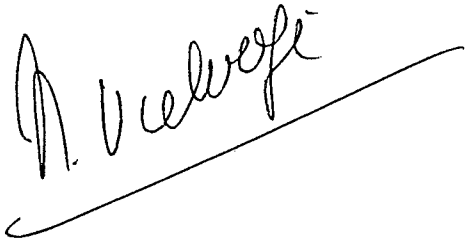
3. Titre pouvant en tenir lieu: inscrire le titre du CEB suffit. C'est la mission du Conseil des études de prendre ou non en compte d'autres titres.

4. Il faut vérifier les annexes 4 pour éviter les redondances dans les 2 dossiers.

5. Les critères pour évaluer le degré de maîtrise ne sont pas mentionnés.

6. Il convent de mieux expliciter le profil de l'expert dans le cadre particulier de cette convention.

Loupoigne, le 05.11.2001
N. Vielvoye



Inspection E.P.S.
Reçu le
06 -11- 2001